

Diciembre 2023



CEIP PRIMO DE RIVERA

Infantil y Primaria

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</p>				
<p>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</p>				
<p>4 Fideuá de pescado</p> <p></p> <p>Rollitos de pavo y queso</p> <p></p> <p>Ensalada de lech, zanah. y aceitunas</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Tortilla de coliflor y cebolla y verduras al horno. Fruta.</i></p> <p>774.64 KC 40.22 PR 96.32 HC 23.20 LP 8.13 GS</p>	<p>5 Paella alicantina</p> <p>Longanizas con calabaza salteada</p> <p></p> <p>Ensalada lechuga, pepino y maiz</p> <p>Yogur </p> <p><i>Cena: Pastel de verduras y lomo a la plancha. Fruta</i></p> <p>909.40 KC 44.62 PR 91.63 HC 40.23 LP 14.28 GS</p>	<p>6</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><i>FIESTA</i></p>	<p>7</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><i>FIESTA</i></p>	<p>1 Olleta de legumbres ECO</p> <p></p> <p>Pollo al horno con zanahoria</p> <p>Ensalada lechuga, tomate y pepino</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Crema de verduras y pescado a la plancha. Fruta</i></p> <p>737.60 KC 37.06 PR 77.77 HC 23.96 LP 5.14 GS</p>
<p>11 Crema de coliflor y brócoli</p> <p>Lomo adobado con calabacín</p> <p></p> <p>Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Alitas de pollo y aguacate con aceite. Fruta</i></p> <p>563.04 KC 16.34 PR 68.95 HC 16.99 LP 5.18 GS</p>	<p>12 Sopa de cocido</p> <p></p> <p>Cocido completo</p> <p></p> <p>Ensalada de cheff(lechu, tomate, atún)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Verduras a la plancha y pescado al horno. Fruta</i></p> <p>1127.97 KC 67.03 PR 103.22 HC 44.47 LP 15.33</p>	<p>13 Alubias ECO estofadas</p> <p></p> <p>Rustidera de pollo</p> <p></p> <p>Ensalada huerta (lech, pepino, zanah)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Sémola y tortilla campesina. Fruta</i></p> <p>742.37 KC 38.33 PR 62.02 HC 19.53 LP 4.19 GS</p>	<p>14 Macarrones a la napolitana</p> <p></p> <p>Fogonero con verduras</p> <p></p> <p>Ensalada lechuga, remol. y aceit.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Rustidera de pollo al horno con verduras. Fruta</i></p> <p>698.56 KC 28.04 PR 103.71 HC 16.35 LP 2.38 GS</p>	<p>15 Lentejas ECO a la mediterránea</p> <p></p> <p>Tortilla con queso</p> <p></p> <p>Ensalada lechuga, tomate y zanah</p> <p>Yogur </p> <p><i>Cena: Sopa con estrellas y lomo a la plancha. Fruta</i></p> <p>627.84 KC 37.10 PR 57.32 HC 24.69 LP 7.72 GS</p>
<p>18 Hervido valenciano</p> <p></p> <p>Lomo fresco con salteado campestre</p> <p>Ensalada de lechuga, remolacha y maíz</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Dorada al horno con ensalada. Fruta</i></p> <p>628.82 KC 18.63 PR 57.33 HC 33.54 LP 10.32 GS</p>	<p>19 Espirales con chorizo</p> <p></p> <p>Merluza con guisantes rehogados</p> <p></p> <p>Ensalada lechuga, zanah y brotes soja</p> <p></p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Pizza casera integral con verduras. Fruta</i></p> <p>812.60 KC 35.13 PR 106.56 HC 24.67 LP 6.36 GS</p>	<p>20 Arroz con tomate</p> <p>Flamenquines</p> <p></p> <p>Ensalada de lech, espárragos, lombarda</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Verduras al horno y pescado al papillote. Fruta.</i></p> <p>737.68 KC 14.43 PR 98.71 HC 24.87 LP 3.32 GS</p>	<p>21</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">MENÚ ESPECIAL</p>	<p>22 Lentejas castellanas</p> <p></p> <p>Tortilla campesina</p> <p></p> <p>Ensalada lechuga, tomate y zanah</p> <p>Yogur </p> <p><i>Cena: Ensalada mixta y lomo a la plancha. Fruta</i></p> <p>704.20 KC 38.68 PR 66.40 HC 27.98 LP 7.91 GS</p>
25	26	27	28	29

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: mandarina, plátano, manzana, naranja, caqui y pera.

Alérgenos de declaración obligatoria.



Diciembre 2023



CEIP PRIMO DE RIVERA

Musulmán sin cerdo

CATERING 45
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</p>	<p>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</p>			<p>1 Olla de legumbres ECO Pollo al horno con zanahoria Ensalada lechuga, tomate y pepino Fruta de Temporada 737.60 KC 37.06 PR 77.77 HC 23.96 LP 5.14 GS</p>
<p>4 Fideuá de pescado Rollitos de pavo y queso Ensalada de lech, zanah. y aceitunas Fruta de Temporada 774.64 KC 40.22 PR 96.32 HC 23.20 LP 8.13 GS</p>	<p>5 Paella alicantina Longanizas ave c/calabaza salteada Ensalada lechuga, pepino y maiz Yogur 861.46 KC 34.56 PR 93.64 HC 38.96 LP 5.79 GS</p>	<p>6</p> <p style="text-align: center;">FIESTA</p>	<p>7</p> <p style="text-align: center;">FIESTA</p>	<p>8</p> <p style="text-align: center;">FIESTA</p>
<p>11 Crema de coliflor y brócoli Croquetas de pescado Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas) Fruta de Temporada 591.54 KC 10.94 PR 80.54 HC 21.94 LP 3.05 GS</p>	<p>12 Sopa de cocido Cocido casero completo Ensalada de cheff(lechu, tomate, atún) Fruta de Temporada 831.24 KC 56.26 PR 84.24 HC 25.85 LP 7.04 GS</p>	<p>13 Alubias ECO estofadas Rustidera de pollo Ensalada huerta (lech, pepino, zanah) Fruta de Temporada 742.37 KC 38.33 PR 62.02 HC 19.53 LP 4.19 GS</p>	<p>14 Macarrones a la napolitana Fogonero con verduras Ensalada lechuga, remol. y aceit. Fruta de Temporada 698.56 KC 28.04 PR 103.71 HC 16.35 LP 2.38 GS</p>	<p>15 Lentejas ECO a la mediterránea Tortilla con queso Ensalada lechuga, tomate y zanah Yogur 627.84 KC 37.10 PR 57.32 HC 24.69 LP 7.72 GS</p>
<p>18 Hervido valenciano Pollo con salteado campestre Ensalada de lechuga, remolacha y maíz Fruta de Temporada 510.81 KC 20.40 PR 58.49 HC 19.67 LP 4.01 GS</p>	<p>19 Espirales al pomodoro Merluza con guisantes rehogados Ensalada lechuga, zanah y brotes soja Fruta de Temporada 693.63 KC 28.55 PR 105.41 HC 14.95 LP 2.54 GS</p>	<p>20 Arroz con tomate Varitas de merluza Ensalada de lech, espárragos, lombarda Fruta de Temporada 725.68 KC 16.35 PR 108.23 HC 23.03 LP 3.20 GS</p>	<p>21</p> <p style="text-align: center;">MENÚ ESPECIAL</p>	<p>22 Lentejas castellanas (sin chorizo) Tortilla campesina Ensalada lechuga, tomate y zanah Yogur 662.28 KC 36.35 PR 65.18 HC 24.96 LP 6.64 GS</p>
<p>25</p>	<p>26</p>	<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>

ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico

Fruta del tiempo: mandarina, plátano, manzana, naranja, caqui y pera.

Alérgenos de declaración obligatoria.

